Bio Olivenöl Extra Vergine - Linea Frantoio Bio – Datenblatt:

Italiano

ZONA DI PRODUZIONE
Belpasso - Paterno' - Ragalna (CT)

ALTITUDINE
400-500 Mt S.l.m

ULIVETI
30-40 Anni

VARIETA'
Nocellara dell'Etna
Moresca – Biancolilla

METODO DI RACCOLTA
Brucatura a mano

PERIODO DI RACCOLTA
10 Ottobre - 30 novembre

METODO DI ESTRAZIONE
Ciclo continuo - a freddo

ACIDITA'
0,13 - 0,20

ASPETTO
Verde smeraldo con riflessi di giallo

PROFUMO
Fruttato leggero-medio con note di pomodoro-carciofo, erba fresca e mandorla amara

SAPORE/AROMA
Lieve amaro e piccante note di pomodoro verde ed erbe selvatiche

IMPIEGO
Pesce sia cotto che crudo su insalate e verdure

CERTIFICAZIONI
Biolologico - ente di certificazione **Bioagricert**

English

AREA
Belpasso - Paterno' - Ragalna (CT)

ALTITUDE
400-500 MT S.L.M

AVERAGE AGE
30-40 years

CULTIVAR
Nocellara dell'Etna
Moresca – Biancolilla

METHOD OF HARVEST
Hand Picking

HARVEST PERIOD
10 October - 10 November

EXTRACTION SYSTEM
Continuous process - Cold Extracted

OLEIC ACIDITY
0,13 - 0,20

APPEREANCE
Emerald with yellow highlights

AROMA
Light medium fruitness, with artichoke, tomato, fresh grass and bitter almond notes

TASTE
Mild bitter and spicy. Green tomato and wild weeds aromas

USE
Seafood (raw and cooked), salads, vegetables

CERTIFICATION
Biolologico - ente di certificazione **Bioagricert**